

## 仏事あるアル Q&A 08

仏事によくある疑問にお答えします。



いまさら聞けない…  
そもそも、戒名って何？

戒名とは文字通り、厳しい戒律を守って仏門に入った人が授かる名前の事です。つまり修行をし経典を勉強し、仏様の教えを学んだ証として与えられるもので、これを受戒(じゅかい)

と言います。戒名は本来ならば生前に与えられるものなのですが、時代を経て亡くなった後に死後に与えられる様になりました。死者の場合でも生きているものとして扱い、仏様の弟子として送るという「没後作僧(もつごさそう)」という考え方から来ています。また、戒名は宗派によって呼び方が違います。天台宗・真言宗・浄土宗・曹洞宗・臨済宗は「戒名」といいますが、浄土真宗では「法名(ほうみょう)」、日蓮宗では「法号(ほうごう)」と呼びます。

次に戒名の構成について説明します。院号、道号、戒名、位号で構成される戒名を基本パターンとして考えてみましょう。宗派によってこの基本パターンから不必要なものが削除されたり、他の文字がくっついたりします。

### 戒名の構成



「院号」…もともと天皇が退位した後に付けられた名前で、後に身分の高い人に付けられるようになりました。院号より高貴な尊称として「院殿号」もあります。

「道号」…戒名の上につけられる名前のこと。もともとは仏道を習得した高僧に付けられる名前。

「戒名」…本来はこの2文字が戒名の意味に相当する部分。俗名(生前)の名前から一字とって入れることが多い。

「位号」…戒名の下につけられる位の意味で昔は階級を表していました。性別、年齢なども位号で表されます。

- ↑ 位号の種類
- 居士(こじ)／大姉(だいし)……成人男性／成人女性の場合。信士・信女より寺院に貢献した人に付けられる
  - 信士(しんじ)／信女(しんにょ)……成人男性／成人女性の場合
  - 童子(どうじ)／童女(どうにょ)……15歳未満の子供の場合
  - 孩児(がいじ)／孩女(がいにょ)……幼児の場合
  - 嬰兒(ようじ)／嬰女(ようにょ)……乳児の場合
  - 水子(すいじ)……死産児の場合



このように、実は厳密な意味での戒名にあたる部分は、全体の中での2文字のみになります。

その他は時代を経て、さまざまな事情で付け加えられたものだったのです。

BUTSUJI\*ARU-ARU\*BUTSUJI\*ARU-ARU\*BUTSUJI\*ARU-ARU\*BUTSUJI\*ARU-ARU\*BUTSUJI\*ARU-ARU\*BUTSUJI\*ARU-ARU\*BUTSUJI\*ARU-ARU\*BUTSUJI\*ARU-ARU

### あなたの街の プレアホール



お気軽にお立ち寄り  
ご相談下さい



#### プレア稲毛ホール

〒263-0044  
千葉県稲毛区小中台町356-13  
☎ 043-206-4444



#### プレア茂原ホール

〒297-0073  
茂原市長尾2532  
☎ 0475-23-4444



#### プレア成田ホール

〒286-0046  
成田市飯仲1-19  
☎ 0476-24-4444



#### プレア市原ホール

〒290-0056  
市原市五井1738-5  
☎ 0436-23-4444



#### プレア茂原プラザ

〒297-0073  
茂原市長尾2673-4  
☎ 0475-23-4444



#### フジペットセレモニー

〒263-0051  
千葉県稲毛区園生町552  
☎ 0120-482-940



#### ペットセレモニープレア

〒270-2214  
松戸市松飛台390-5  
☎ 0120-700-054

☎ 0120-00-4422

www.prayerhall.com



ゆうメール

# プレア通信

2015/秋号

P. 2 ぶらり電車の旅 ～内房線～

P. 6 フジ子のナンでもTRY<sup>®</sup>  
～今話題の酢たまねぎレシピ～

P. 8 知って得する病気のアレコレ

P. 9 書いておきたい「エンディングノート」

P.10 ペットセレモニー “トワイライト”  
わんちゃんねこちゃん便利グッズのご紹介

P.11 情熱社員 & プレゼント

P.12 仏事あるアルQ&A

# 12 内房線 Uchibou Line ぶらり 電車の旅

## 富津 もみじロード

志駒川に沿って走る県道182号(上畑湊)線に、延長約10kmにわたって続く、通称「もみじロード」。県内屈指のもみじの名所として約1000本のもみじが生い茂り、見頃である11月下旬頃から晩秋の木漏れ日の中、鮮やかな紅葉が堪能できる時期には「ふれあいウォーク」等のイベントも開催。加えて、市内から見える富士山もよりくっきりときれいになり、そのコントラストが美しいといえます。

もみじロード沿いには、名水「志駒不動様の霊水」という水くみ場がある他、地蔵堂の滝(白糸の滝)では、勇壮な滝の音と共に鮮やかな紅葉が楽しめます。

お問い合わせ 富津市商工観光課 TEL 0439-80-1291



## Oceanside Garden

“海辺のお庭”と名づけられたオーシャンサイドガーデンは、木更津市と君津市のちょうど間ある、カリフォルニアスタイルなインテリアグリーン&ガーデンデザインのプロデュースを行うお店。

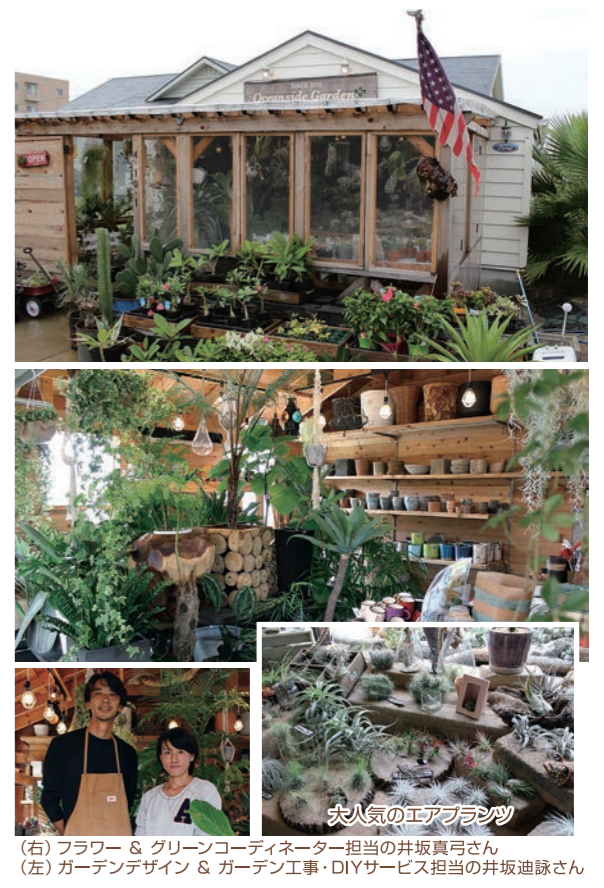
アメリカンガレージ風の店内には今大注目の多肉植物やサボテン・ティランジア(エアプランツ)・熱帯植物をはじめ、ガーデンニングツールやガーデン雑貨、プランター等、おしゃれなオリジナル商品やインテリアグッズが所狭しと並びます。

お庭のデザインから施工、メンテナンスまで、また、通常のフラワーギフト等の販売と通販も行っています。

http://www.oceanside-garden.net



※配達エリア:千葉県(木更津市 君津市 袖ヶ浦市 富津市)  
TEL 0438-53-7251  
住 木更津市港南台4-16-1  
営 11:00~18:00  
休 月曜日



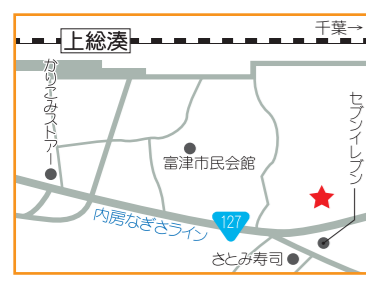
(右) フラワー & クリーンコーディネーター担当の井坂真弓さん  
(左) ガーデンデザイン & ガーデン工事・DIYサービス担当の井坂迪詠さん



## 石臼挽き蕎麦処 鈴乃屋

昭和40年代開業という手打ち蕎麦の「鈴乃屋」は、開店と同時に満席になる人気店。北海道・福井・山形・福島等、その時期が一番美味しい蕎麦を、ゆっくりゆっくり石臼をまわし自家製粉。お米は自家精米した地元天羽産こしひかり、水は地元天羽の天然冷水をさらに冷却(15℃から5℃まで)し使用しているというこだわりの蕎麦処です。二八と十割が選べる蕎麦は、3たて(挽きたて・打ちたて・茹でたて)にプラス、揚げおきをせず注文に応じて揚げているという天ぷらの「揚げたて」の“4たて”を味わえるお店です。

ゆっくりと蕎麦を挽き、米を搗くという、何一つ手を抜かない昔ながらの丁寧な仕事は、舌で確かに感じられます。



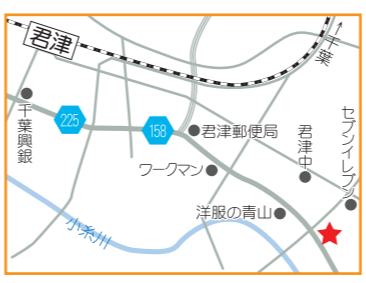
TEL 0439-67-0767  
住 千葉県富津市湊801-3  
営 11:30~20:00  
休 月曜日(祝日の場合は翌日)



▲出汁がよく出た温かいつゆと二段重に盛られた冷たい蕎麦の「鴨ざる」  
▲そば湯には 柚子が一切れ  
▲揚げたての天ぷらが 香ばしい

## 九州料理うまいもんや もん勝

君津の地で本格的な九州料理をリーズナブルに楽しめるもん勝。自慢は、鹿児島出身のオーナーと長崎出身の店長が地縁を生かし、独自ルートで仕入れた九州の食材。中でも熊本県の幻の地鶏「天草大王」は、新鮮で旨味たっぷり。『天草大王もも炭火焼』や『地鶏白湯鍋』など地鶏の風味を生かした料理はぜひとも味わいたい一品。また五島列島の手延べうどんを卵を溶いた飛魚だしのつゆで食べる『五島うどん地獄炊き』は、熱いうどんに卵が絡んでまろやかです。土壁の日本家屋の中には法事や宴会など大人数にも対応できる座敷もあり、家庭的な雰囲気に包まれながら本場の味を堪能できる和食店です。



TEL 予約専用 050-5871-3814  
問合わせ 0439-27-1170  
住 君津市杵師2-9-36  
営 ランチ 11:00~15:00 (L.O.14:00)  
ディナー17:00~23:00 (L.O.22:00)  
休 月曜日(祝日の場合は翌火曜日)

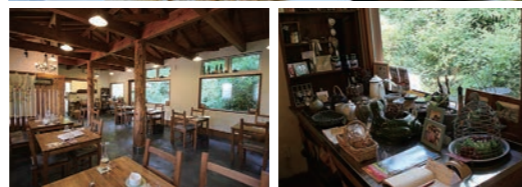


▲ランチタイムの五島うどんの地獄炊き御膳

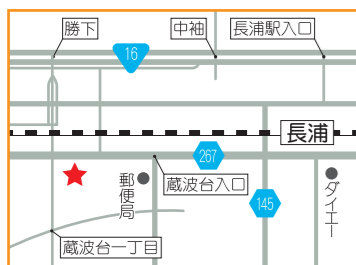
# Rondo Roud

ブルゴーニュで家族とともに暮らしつつ、地元の人々に愛されるお店を営んできたフランス人シェフが、日本人の奥様と一緒に長浦にオープンした“ろんろん”。緑に囲まれた建物はまるで絵葉書のように。店内はとても居心地がよく、ゆったりとした空気が流れます。石臼挽きした北海道石狩産の蕎麦粉を使用したガレットをはじめ、クレープやデザートもすべて、定番メニューはもちろん、その時期のおいしいものを選んで季節限定のメニューが楽しめます。

また、自家製の「キャラメルブルーサル」は、希少なグランドの塩を使用したいわゆる「塩バターキャラメル」。ガレットとの相性抜群で、甘さの中にコクがある、ここでしか味わえない一品です。



ランチメニューでは定番のガレットの他、季節限定のガレットが選べます。スープやサラダ、デザートも季節限定で飽きさせません！



TEL 0438-55-8484  
 住 袖ヶ浦市蔵波2751-1  
 営 火曜～土曜  
 ランチ 11:30～14:00  
 カフェ 14:00～16:00 (Lo.15:30)  
 日曜 11:30～15:00 (Lo.14:00)  
 休 月曜日

※営業時間や季節限定メニューは ブログにて随時更新しています

<http://rondin.blog135.fc2.com/>

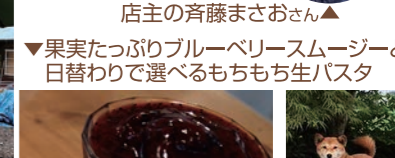
# SG 田舎カフェ

古民家を改装して作った、農家が経営する隠れ家的カフェ。細い道を入ると見えてくる入口では看板犬のももちゃんがお挨拶。天井の高い店内は控えめに流れるジャズとレトロなインテリアで落ち着く空間。敷地内にはテラス席や、通年行えるBBQエリアも完備し、時期により様々な野菜や果物の収穫体験も行っています。

人気メニューのモチモチ生パスタは日替わりで選ぶことが出来、採れたて果実をたっぷり使った贅沢なスムージーやワッフルなどスイーツメニューも豊富、手作りジャムや新鮮野菜も好評発売中!! (なくなり次第終了)



TEL 080-1171-8088  
 住 袖ヶ浦市蔵波1035  
 営 11:00～18:00  
 休 水曜日(臨時休業あり)



店主の斉藤まさおさん

▼果実たっぷりブルーベリースムージーと日替わりで選べるモチモチ生パスタ

▲看板犬 ももちゃん



きさらづ  
木更津

いわね  
磐根

そでがうら  
袖ヶ浦

ながうら  
長浦

あねがさき  
姉ヶ崎

ごい  
五井

# Buona Fortuna

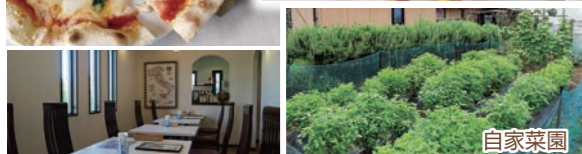
本格イタリアンをリーズナブルで気軽に楽しめるという“ブォーナフォルトゥーナ”は、イタリアンとしては千葉県唯一、日本野菜ソムリエ協会認定の一軒家レストラン。

入口を入ってすぐに見えるのは、イタリアからレンガを輸入して店内で組み上げたというピザ釜で、400℃の高温でパリッとローマ風に焼き上げられるそう。

敷地内に自家菜園を持ち、野菜ソムリエのこだわりが感じられる新鮮な野菜を使ったメニューはもちろん、納得のいく素材を求めて、グランシェフ自らが市場を走り回って創られる料理は上質そのもの。ソムリエが厳選したイタリアワインリストも必見。



TEL 0438-30-5412  
 住 木更津市清川2-22-20  
 営 11:00～22:00 (Lo.21:00)  
 休 不定休



厳選素材を  
バーニャカウダ  
使用した

自家菜園



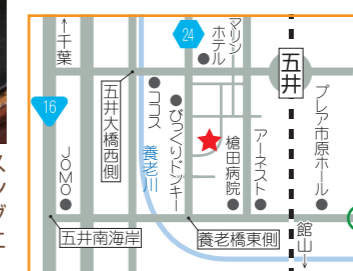
▲思わず二度見する量のサラダは、これで小サイズ!

▲柑橘風味のサッパリとしたソースが食欲をそそるステーキ(Aランチ)と、肉好きのためのハンバーグ(Bランチ)この日の+αは大きなエビフライ(日によって替わります)



# 田中屋レストラン

47年続いた精肉店“肉の田中屋”が2003年にオープンした「田中屋レストラン」は、開店から今までずっと行列が途絶えないという五井の話題店。ランチタイムは、セットメニューとは思えないステーキが自慢の焼き加減で提供される「Aセット」と、肉好きにはたまらない、しっかりとしてジューシーなハンバーグの「Bセット」。またサイドメニューにもこだわり、料理が運ばれてくるたびにお客様のテーブルから感嘆の声が上がります。その味が忘れられずに繰り返し訪れるリピーターが多いという明るく開放的な店内にはキッチンから威勢の良い声が飛び交い、食欲をそそるスパイスやお肉の焼けるにおいと共にわくわくした時間を過ごせます。



TEL 0436-25-3574  
 住 市原市五井2006-1  
 営 11:00～14:30 (Lo.14:00)  
 17:00～22:00 (Lo.21:00)  
 休 火曜日



めっちゃ、うまっ★

今話題の

# 酢玉ねぎ

# レシピ

お酢と玉ねぎ両方の効果が期待できることから、今話題になっている酢玉ねぎ。血圧や血糖値を正常化する作用があります。他にも、食欲増進や不眠対策、便秘の改善など、多くの効果があります。また、美肌効果や便秘解消効果もあるので、女性にとっても嬉しい効果が満載の酢玉ねぎ！ では早速、ためしてみよう～！！

## 基本のレシピ「酢玉ねぎ」

- 大き目の玉ねぎ ……3個
- お酢 ……350～500ml
- はちみつ ……250ml  
(お好みで黒酢やりんご酢でもOK)



残った漬け汁も、ドレッシングや調理に使えます。例えば…味噌とマヨネーズでディップ。御飯と混ぜて、簡単酢飯も！！



ポイント

- ① 外皮を取り輪切りにする。繊維を切ると甘みを引出す事ができます。
- ② 30分程、広げて放置します。空気にさらす事で辛味が飛び、有効成分が濃縮されます。
- ③ 水気を拭き取った大き目のビンやタッパーに入れ、お酢とはちみつも入れます。
- ④ 冷蔵庫に入れ、時々、かきまぜながら3日程冷やし、完成です！



### 材料

ししゃも	お好み
酢玉ねぎ	お好み
酢玉ねぎの漬け汁	大3
人参	お好み

## ししゃもの酢玉ねぎマリネ

- ① ざく切りにした酢玉ねぎと漬け汁の中に千切りにした人参をいれ、冷蔵庫で馴染ませる。
- ② ししゃもを焼く。(今回は、フライパンにクッキングシートを敷いて焼きました)
- ③ 器にししゃもを並べ、冷蔵庫で冷やした①をかけて、出来上がり★

焼いたししゃもごと、冷蔵庫で冷やすと、もっと味が馴染んでおいしくなりますよwww



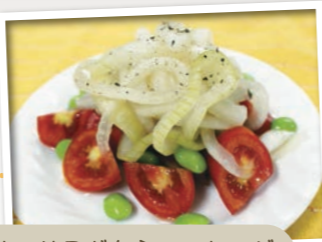
つくレポ

### 材料 (1人分)

トマト	1個
塩茹で枝豆	お好み
酢玉ねぎ	お好み
酢玉ねぎの漬け汁	大1
ブラックペッパー	少々

## トマトと枝豆の酢玉ねぎサラダ

- ① 一口サイズに乱切りしたトマトと枝豆を皿に盛る。
- ② ざく切りにした酢玉ねぎをのせ、漬け汁とブラックペッパーをふって出来上がり★



つくレポ

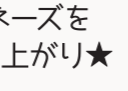
まずは、サラダからチャレンジ。色々な野菜とあうので、毎日気軽に食べられそう～♪

### 材料 (1人分)

じゃがいも	1個
酢玉ねぎ	お好み
酢玉ねぎの漬け汁	大1
オリーブオイル	少々
塩	少々
マヨネーズ	小1.5
ブラックペッパー	少々

## 酢玉ねぎソースのポテトサラダ

- ① じゃがいもは乱切りし、ゆでる。
- ② フライパンにオリーブオイルをしき、①を軽く炒める。
- ③ 小鍋で酢玉ねぎ、漬け汁、塩、マヨネーズを一煮立ちさせ、②とからめたら出来上がり★



つくレポ

ホクホクのじゃがいもに味がしみこんで美味しい。粒マスタードを入れても◎

## サバの香草焼き～酢玉ねぎとトマトのソースがけ～

- ① 細目のパン粉とハーブ塩をまぜ、平たい容器に広げる。
- ② サバを食べやすい大きさに切って、①に入れ全体にまぶす。
- ③ オリーブオイル(分量外)で②を両面こんがり焼く。
- ④ 魚を焼いている間に、トマトをざく切りにしてボールに入れ、刻んだ酢玉ねぎと漬け汁とタバスコをまぜ、ソースをつくる。
- ⑤ 焼いたサバ、ハーブミックス、トマトソースを盛り付けて出来上がり★



### 材料 (1人分)

サバ	半身
酢玉ねぎ	お好み
酢玉ねぎの漬け汁	大2
トマト	1個
ハーブミックス	お好み
タバスコ	お好み
細目のパン粉	適量
ハーブ塩	適量

サバの代わりに鶏肉や豚肉でも、あいますよ～♪  
パン粉の代わりに米粉を使うと、さらにヘルシー！



つくレポ



## 酢玉ねぎ入りウィンナーバケット

- ① 斜め切りにしたウィンナーをケチャップで炒める。
- ② ざく切りにした酢玉ねぎに①をからめる。お好みでパセリやバジルを入れてもよし。

### 材料

バケット	4切れ
酢玉ねぎ	お好み
ウィンナー	2本
ケチャップ	大1
バター (マーガリン)	お好み
とけるチーズ	お好み

- ③ バターを塗ったバケットに②をのせ、その上にとろけるチーズをかけ、トースターへ。

- ④ 上からもパセリを振って出来上がり★

これなら簡単に朝食でおもてなし～。  
赤ワインとの相性もバッチリ！！



つくレポ



## 酢玉ねぎ入り納豆和風リゾット

- ① フライパンにオリーブオイル(分量外)を熱し、酢玉ねぎと納豆をさっと炒め、めんつゆ小さじ1を加え下味をつける。
- ② ①にご飯とめんつゆの残りを加え良く炒め、皿に盛る。
- ③ お好みで黒こしょうをかけ、かいわれをのせて、出来上がり★

### 材料 (1人分)

炊いた御飯	茶碗1杯
酢玉ねぎ	お好み
納豆	1パック
めんつゆ	小2
かいわれ	お好み
黒こしょう	少々

納豆好きにはたまらない一品！  
卵を入れるとチャーハンになるよ。



つくレポ

# No.13 知って得する 病気のアレコレ

## 秋から冬にかけて流行する『感染症』に注意!!

秋・冬の季節は、気温の低下によってさまざまな感染症が流行ってくる時期です。急な気温の変化などで体調管理しにくいですが、寒さによって体が冷えると免疫力が落ち感染を引き起こしやすくなります。特にインフルエンザやノロウイルスに注意しましょう。お子さんがいる方は、RSウイルスにも気をつけて注意が必要です。



### なぜ、冬に増えるの？

#### ■ ウイルスは冬が大好き

ウイルスは、低温・低湿度を好み、冬になると夏より長く生存できるようになり、感染力を強めます。冬場に風邪を始めとするウイルス感染が多くなるのは、外気が寒く乾燥するためです。湿度が高い時期や暑い時期は、ウイルスの活動は弱々しくなります。

#### ■ 寒いと体の抵抗力も落ちる

低気温によって体温が下がることで、人の免疫力は低下します。また、外気の乾燥に加えて夏に比べて水分を積極的に摂取しなくなるため、体内の水分量も少なくなりがちです。人間の体は60%（乳幼児は80%）が水分ですが、体内の乾燥により喉や気管支の粘膜がカラカラになると、本来粘液でウイルスの侵入を防いでいる喉や鼻の粘膜が傷みやすくなり、ウイルス感染を起こしやすくなります。

#### ■ ウイルスも拡散しやすい季節

外気の乾燥によって、咳やくしゃみの飛沫が小さくなり、飛沫に乗ったウイルスがより遠くまで飛びようになります。一度の咳やくしゃみによる感染範囲が広くなり、感染スピードが上がりやすくなります。

### 感染症発生の三大要因

- ① 病原体  
読んで字のごとく病気の基となるもので、一般的には「ウイルス」と「細菌」に分けられます。
- ② 感染経路  
病原体が人の身体に入り込む方法のことです。「飛沫感染」「空気感染」「接触感染」「経口感染」の4つに分けられます。
- ③ 個体の条件  
体の状態や免疫の有無など、個々人の病原体に対する抵抗力のことです。予防接種を受けたかどうか、日々健康的な生活を送っているかなどによって変わります。

### 感染症から守るために

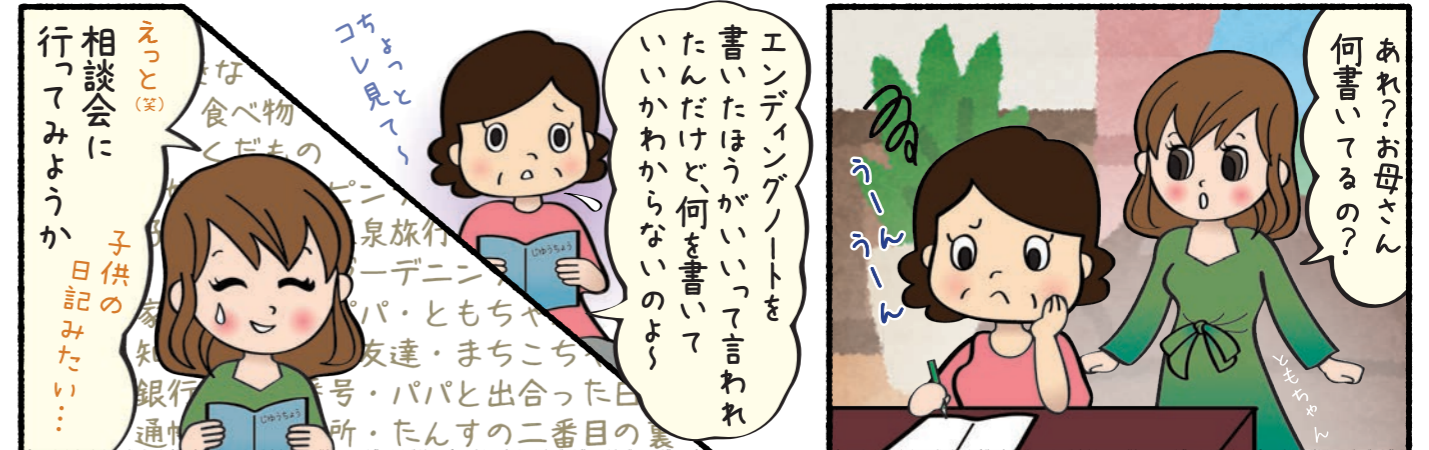
病原体が体に入ってきたとしても、抵抗力があれば感染・発症する確率が減ります。抵抗力をつけるには「健康的な生活」と「予防接種」があります。早寝・早起き・しっかり朝ごはん・適度な運動や休養といった基本的な生活習慣を家族全員で取り組みましょう。

そして、かかりつけ医とよく相談し、必要な時期に必要な予防接種（ワクチン）を打ちましょう。自分達は大丈夫だろうは、大丈夫ではありません。冷静に恐れることが重要です。また、集団生活をしている場合、感染症に感染した際は、十分療養し感染の可能性がないと定められるまでの期間は、お休みしましょう。

#### 予防の基本は手洗い、うがい、マスクです。

是非、ご家族で冬場のウイルス感染症から身を守る予防対策を実践し、元気に過ごしましょう。

# 書いておきたい エンディングノート



突然の事故や病気、老化等によって意思を伝えられなくなった時に備え、思い出や伝えたいメッセージ、銀行口座、加入している保険のリスト、自身の葬儀についての希望といった備忘録的な内容を書き残しておくためのノートです。

法的拘束力はありませんが、思いついた時や気が向いた時に気軽に書き記しておけます。ご家族と話し合い、いつでも見ることでできる場所に置いておきましょう。

遺言書のような法的拘束力はありませんが、思いついた時や気が向いた時に気軽に書き記しておけます。

- 自分に関すること  
自分の半生を見つめ直すことで、やってみたかったけれどこれまで出来なかったことや、会っておきたい昔からの友人など思い返し、実行に移すこともできます。
- 家族や友人へ  
自由なメッセージを残せるのが利点のひとつです。あらためて気持ちを伝えるのは恥ずかしくても、きちんと記しておきましょう。残された人たちの励みや心の支えになるはずです。
- 財産や相続  
不動産、動産、金融資産、生命保険、骨董品や貴金属類などの詳細、また、遺言状の有無を書き出します。この時プラスの財産だけでなく、ローンや借金といったマイナス資産の内容もきちんと記しておきましょう。権利書や保険証券のしまい場所や、年会費などの引き落としがなされている口座など、金銭に関する項目をまとめておくとう便利です。



是非お気軽にご相談にいらしてください!!

# twilight 2015 トワイライトイベントが開催されました

松戸のペットセレモニープレアは7/12日(日)、千葉のフジペットセレモニーは8/13(木)と8/14(金)の二日間、恒例の「トワイライト」イベントが開催されました。  
当日はたくさんのお客様に来園していただき、ご家族で火を灯し、陽が暮れると共に美しく浮かび上がるキャンドルを見ながら、ペットちゃんの思い出を語り合う姿が多く見られました。



**フジペットセレモニー** 千葉 **0120-482-940**  
**ペットセレモニープレア** 松戸 **0120-700-054**  
 お申込み・お問合せは24時間年中無休 開園/9時~18時 個別火葬/9時~20時

## わんちゃんねこちゃん 便利グッズ

### アンブレラリード

梅雨シーズンにテレビでも取り上げられ爆発的に販売されたペットアンブレラは大切な愛犬と、雨の日でも濡れずにお散歩に行ける、ワンちゃん専用の傘。  
中心部に、首輪に繋げるフックがついていますので、引っ掛けておけばワンちゃんが動き回っても、全く濡れる心配ナシです。透明なので、飼い主さんからもワンちゃんの行動がちゃんと見えて安心。  
雨の日でも愛犬と楽しく外に出かけられますね。



犬屋本店 <http://www.inuya.info/>

### もふもふマスク

爪きりのたびに大暴れで、飼い主は傷だらけ、猫ちゃんはストレスMAX...  
「噛まれること無く、自宅で安全に爪きり出来るものはないの?」と、探している飼い主さんのために作られたという「もふもふマスク」  
ストレスを少しでも軽減でき、優しい素材で安全に使用できるものをテーマに猫社員と一緒に開発をスタートしたそうです。  
目隠しをすることで興奮をやわらげる効果があるため、おとなしく爪を切らせてくれるかも…。

猫用品専門店 nekozuki(ねこずき) <http://www.rakuten.co.jp/cxc/>

# 情熱社員

JOUNETSU・SHAIN

野口 明美  
モーニングスタッフ

趣味：旅行  
好きな食べ物：フルーツ  
一言：お客様に一瞬でも「ホッ」として頂けるように温かい朝食をご提供します

西川 貴彦  
プレア市原ホール

趣味：登山、サイクリング  
好きな食べ物：ゴーヤチャンプルー、タコライス、オリオンビール  
一言：焦らずに、いつでも、またゼロから進んでいけばいい

No.12

当社スタッフの紹介をさせていただきます。様々な情熱をもったスタッフがおりますのでぜひご覧ください。

# “ミニバウムクーヘンセット”

限定100名様にプレゼント!

せんねんの木 sennennoki

<http://www.sennennoki.com>

定番の「せんねん輪うむ」2種類の「季節の輪うむ」が楽しめる!

せんねんの木、定番のバウムクーヘン「せんねん輪うむ」。使用している卵は、南房総は袖ヶ浦市にある北川鶏園の農林水産大臣賞を受賞したプレミアムエッグ。  
その「若鶏限定」ぶりんセス・エッグをふんだんに使用し、厳選した小麦粉や砂糖、生クリームと共に、ふっくらと柔らかく仕上がるよう生地を焼き重ね、1時間かけてじっくり丁寧に焼き上げられています。  
メディアにも取り上げられ大人気の「せんねんの木」の「ミニバウムクーヘンセット」を

**100名様にプレゼント!**

〒郵便番号 住所 氏名 電話番号 ご意見

ハガキの場合 官製葉書に 郵便番号・住所・氏名・電話番号・ご意見等をご記入の上、〒263-0044 千葉市稲毛区小中台町356-13 (株)プレア『バウムクーヘン係』まで

スマートフォンの場合 左記のQRコードを端末等で読み取りプレゼント応募フォームよりご応募ください

※ 当選者の発表は発送をもってかえさせていただきます **応募締切11月15日消印まで有効**